

技術高超 成品精良
種類繁多 價錢公道

| | | | | | |
|---------|-------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 園址： | 甜 鹹 醬 | 五 香 蒜 | 什 錦 醬 菜 | 美 味 生 醬 | 精 製 黃 醬 |
| 延安東關飛機場 | 黃 鰾 醬 | 唐 醋 蒜 | 鮮 美 醃 菜 | 特 製 熱 醬 | 辣 子 豆 醬 |
| | 黑 麵 醬 | 衛 生 醬 油 | 臭 豆腐 乳 | 四 川 泡 菜 | 精 白 麵 醬 |

門面三間出售願購者請來面議

本期零售一元 每月三十元 三月八十元 半年一五〇元 全年二九〇元 社址：延安

本莊爲了充實各機關豐衣足食起見，本莊特聘設高等技師（華僑），製造廣東式餅乾、水晶、豆沙……各種月餅，備貨不多，購者從速，如欲大批定購者請二日前到婦女合作社門市部商談爲盼。

社址：新市場中街路北
總售處：邊區婦女合作社
代售處：大眾合作社

太行廣大冬麥播種

晉西北臨南地區秋收豐稔

【新華社太行行一日電】在準備糧麥的工作中，各地紛紛提出擴大麥地面積，補助今秋歉收，並接濟明年青黃不接時的食糧。此為生產防荒工作中的有效新辦法。榆社四區無頭村羣衆，於六月廿曾一致說，今年下決定心，擴大麥地，可將南四、三畝、桑子、夏穀地，部份秋收無望之秋禾地，都改種爲麥子。當場各家計劃的擴大畝數，共報有二百四十畝。蔡根榮提出未種過麥子，今秋也要種新禾地。擴大麥地的最大困難，就是肥料問題，大部份中貧農有些無力量抵墊（投資），羊臥村沒吃的，不上糞收不下種。在這困難情形下，他們掀起了熱烈的互助運動。貧民李牛孩，拿出一斗米，李福柱拿出一斗黑豆，糧少成多，十五戶共拿出三斗五升底米，一斗三升穀子，借給梁目全等十三戶，補助多臥地的費用，解決了八十畝的莊肥，此外又挖開五十畝，掃街，割蒿草，來解決肥料困難。經過此次互助運動，農民生產情緒更加高漲，農民間的團結更加鞏固。又涉縣縣關村，共有地七十頃，今年決定播種四十頃小麥，各地種麥面積，多達到或超過全村土地之半數。

自製擲彈筒威力驚人

離石民兵五天中三次擊潰敵寇

晉西北民兵英雄徐力強

十餘頂。洙源圍結村麥子一
下飄車松鼠亦都告消滅，粉
故到場裏，男女童子軍就一
碎了一般落後羣衆歸之於天

開展趙占魁運動

工人技術提高產量增加

【新華社重慶四北一日電】三峽區臨江地區，因氣候較暖，秋收份額開始。玉蜀黍收成均比去年豐滿。臨南之玉蜀黍苗，高達丈許，結穗而飽滿。每畝有結六個以上的。據臨縣一般農民估計，臨南之玉蜀黍，可比去年多收四成之一。到政府借種下種的，比往年多。農民亦肯多下肥料，收益約比種穀、黍大三分之一。黃菸收成亦好，穀業亦甚為粗壯，農民生產情緒極高，為達一般竊七次，八次二聯一的目標，開展了熱烈的燭車運動。

【新華社重慶四北一日電】在七月初北政工作會議上，羅政委提出生產節約為中心工作之一，並號召大量開荒，保證十個月至十二個月不買菜等號召，現在這一號召，已極實現或超過了總計數。卅北部隊除幫助鄉民外，自己生產的菜蔬已有七萬五千斤，打柴約十萬餘斤，植菜一萬餘畝，開荒六七十餘畝。現在他們幫助開荒，是用不到買，買的油鹽肉也都能保持住預定的數量。某單位伙食節存，現已達三四千元，這樣的生產成績，在卅北來說是空前的。其因首先是大眾對於勞動有了新的認識，有的單位討論了新的勞動觀念，有的出產了生產小報，提高了大眾勞動的情緒。其次是幹部是以身作則，最後是勞動的總的領導靈活，他們根據環境來決定生產的形式，有的停止住一星期一樣樣，全體人員進行生產，有的是以各連隊抽出若干人，組織生產隊，有的是二種方式兼用，還有的戶外活動時，利用休息時間從事生產。

要求盟軍立即登陸

發起召開世界勞工大會

拉丁美洲工人聯盟大會

桿帽和扇子，現在做該縣區即編出草帽一千一百六

造的擲彈筒，發射了一彈便打死五個敵人，他領導

戰圍包區格羅干塔
五萬三敵斃軍紅
我日布果羅多克攻綫前路中

千城

斯，霍夫東克東北約六十哩。格利希特在布魯凡及羅地，奧夫林諾東北六十哩，伏洛希羅夫卡格利以南兩五哩及蘇斯托夫西北六十哩。

【路透社莫斯科十一日電】令聯科以西及西南，蘇軍繼續向德涅泊河節節進展，克服敵人一切抵抗。在南部縱深地段，塔干羅格附近接近德軍一部正在進行最後一類的戰鬥。蘇方坦克炮式重轟炸機及俯衝轟炸機，在斯摩棱斯克兩線上以無比的威力出擊，予前進軍隊以有力的掩護。現已宣佈，德軍在塔干羅格的司令部，在該城棄守後，向南向居民發表談話，宣傳「城市將仍為德軍指揮部堅守」。由是知幹匪徒所聞有計劃之破壞後，德軍退出該城之謠言，已被揭露無遺。

照官偵實出棉紗，但卻又補助金補償金以彌補虧損。而華商則只得到一張不兌現的所謂「收買舊織」單，實際上，收買舊織以來，價值於華商，日漸趨頹如故，爲汪法今，對日商費若無物，所謂「獨立」，即此例亦可見其實質矣。

梅邑國民黨反動派
 勞民傷財徵工「開荒」

收穫全歸反動派獨佔

鄉屬直府神
家總產生立成
織紡鹽運重着前目

部

德寇七月攻勢慘敗後

滬商競囤棉紗棉布

使工廠歇業、減工者爲數甚多。據洞悉商情之某君語記者稱：本埠許多華商日商因事國積。據稱，現棉紗棉布國積量約在六十萬担之上，足供滬上兩年之用而有餘。

據調查約有四〇%在日商手中，其餘握在華商之手。上月以來滬上偽鈔充斥，鈔市益見頹跌，物價更為暴漲。

官兵僅陣亡者即達三萬五千以
獲下列戰利品：坦克九十五輛
門、自擊砲二百一十七門、

有城市格拉斯尼魯齊及火車。解決各佔領地區衣料之困難。特別企圖增產布料，對

領居民點三十餘處，其中有城
西及西南，我軍進行攻勢戰，
居民點動盪。昨日我軍在該
之僞『全國商業統制會』向
華商收買，不付現錢，而支
給所謂僞『中央貯備銀行』

紅軍所佔領的多羅果布日，
六十六輛，敵機九十架被我在
別存款單，而日商則交一
日本華中貿易聯合會，收買
，支給日本公債。似乎對日

洛希羅夫格勒以南卅五哩及羅
補助金補償金以填補虧損
而華商則只得到一張不兌現
的所謂「特別存款單」。

一部正在進行最後一戰的戰鬥
克及瑟夫斯克兩線上以無比的
塔于羅格之司令部，在該城築
於華商，日商國積如故，汪法
汪法令，對日商視若無物。

赤水加強民衆自衛組織

自衛小組長受訓完畢

綏德縣家橋訂生產自衛公約

【本報訊】赤水縣自衛小組長訓練班，已於本月四日結束。在結束之前，任成武同志親自檢查了各組的工作，發現四區三鄉的小組成績較佳，他們能根據自衛訓練班所授之理論，結合本鄉實際，訂出自衛公約，並積極進行宣傳，使民衆自衛組織，在短時間內，有了顯著的發展。任同志並對各組長表示慰勉，希望他們能繼續努力，使民衆自衛組織，在抗戰中發揮更大的作用。

靖邊城市鄉

運鹽超過計劃三分之一

賦運一次獲利廿四萬元

【本報訊】靖邊縣自衛隊，在抗戰中，不僅在軍事上表現英勇，在經濟上也取得了顯著成就。據統計，該縣自衛隊在運鹽方面，已超過計劃三分之一，一次賦運即可獲利廿四萬元。這不僅為縣政府增加了財政收入，也為民衆自衛組織的建設提供了資金支持。

高鄉長領導的變工隊

李和春

一、變工隊是抗戰時期，農村中出現的一種新組織。它是由農民自願組成的，旨在通過互助合作，提高生產力，支援抗戰。高鄉長在領導變工隊方面，表現出了卓越的才能。他不僅在政治上給予指導，還在經濟上給予支持，使變工隊在短時間內，取得了長足的進步。

志丹四區建成績好

運鹽第一個超過任務

【本報訊】志丹縣第四區，在運鹽工作中，表現出了極高的效率。該區自衛隊，不僅在數量上超過了任務，而且在質量上也得到了保證。這主要得益於該區自衛隊長的正確領導，以及隊員們的辛勤努力。

晉冀豫工會號召

僱主僱工合力救災

井陘士紳社中結糧救濟鄉里

【本報訊】晉冀豫三省工會，為救濟抗戰期間的災民，特發出號召，要求僱主與僱工合力救災。井陘縣士紳社，響應號召，組織結糧救濟鄉里，為災民提供了大量的糧食，得到了民衆的廣泛好評。

放青歌聲在雲

木可

放青歌聲在雲，放青歌聲在雲。這首歌聲，是民衆對和平的嚮往，也是民衆對抗戰的信心。它將在雲霧中飄揚，激勵着每一個愛國志士，為民族的解放而奮鬥到底。

蒲城人民生活慘狀

郵政移民劉老談

【本報訊】蒲城縣人民，由於抗戰期間的種種困難，生活陷入了極度的慘狀。郵政移民劉老談，在艱苦的環境下，依然保持着堅強的意志，為民衆的解放事業貢獻力量。

組織流動工人勸草

立自朱

【本報訊】為了支援抗戰，組織流動工人勸草，是一項重要的任務。立自朱同志在組織過程中，發揮了積極的作用，得到了民衆的廣泛支持。

我勞動的快樂

立自朱

我勞動的快樂，是抗戰時期，民衆最真實的體驗。通過勞動，民衆不僅獲得了物質上的回報，更在精神上得到了昇華。這種快樂，是任何金錢都無法買到的。

18

孫逆良謀搜敵前怎樣魚肉人民

漢縣見聞記實

當漢奸孫良誠公開投敵前後，有幾個故事是值得國人注意的：……以前，大官們還說，八路軍不打鬼子，光搗亂他們的抗戰，可是後來，看見好多回八路軍跟鬼子拚命，他們

英齡——許有人知道她，抗戰來，本是孫道良說反共集團中鼎鼎大名的所謂「文人」，但在「一九四一年，正當他任魯西行營（孫道良誠爲主任）秘書長時，竟去北平和他的愛人結婚去了。

沒去前，他在山東省立第一聯合中學（校址在濰縣）裏教書，他以左邊的口吻勸誘他的愛人，說她多聰明多能幹，好像大家就聽她的學習。

却坐落不動安穩無事，又聽過幾回八路軍同志們的口說，說是只要他抗戰，不記前仇，幫助他。真的，一年多來，除八路軍進攻根據地或抓人搶東西，八路軍被迫還槍外，從沒有見過八路軍向他們投過事，或對他們放過一槍。

誰是誰非，還不明白嗎？所以弟兄們誓死也不願再幹了，並勸着八路軍攻漢子，好趁機跑出來，我是拚命跑出來了，弟兄們也會嘲諷過我，一旦先跑出來，向八路軍送個信，好求救他們……」

當學生們回到她擔任什麼職務？考！

「新民主工作部，她負責相當重要。」

本來，學生們初聽到「北平」二字，就長够詫異了，經他傾進一步的介紹，更加愕然了。但當逆從來不上乎這些的，他還選到無上的光榮和驕傲。真該手從身邊掏出些名片，這個是他要人，那個是他朋友……總的介紹是「都在新民主工作部」。

不久，他果然到北平去了，聽說官方要人們還為他設筵款送呢！學生們聽到這消息，都氣憤得要命。

孫道良誠公開投敵後，鬼子仍不滿足，就在一九四二年春天向三十九集團軍（以高樹勳為首）提出了進一步的要求，要該軍全部由統密的親日聯日（實際早已成了公開的偽密）走上公開的投降，當時雖然開始份接受了日寇的要求，並應敵人之令已派遣代表去開討參加投誠的目的，但下級官兵一致堅決反對，終於未達其目的。

日寇看到堅決的時日，（三天）高樹勳還未完全答覆其要求，就調派大軍開始進攻，（當）人在事先已在軍事上部

正當根據地抗日軍民大舉破路的時候，孫逆良誠却逼其佔領萬（濃縣）的人民大修公路，凡和敵區接連處，幾乎和鬼子的公路相接，起初，莊稼人誰也不知道它的真實用意；直到一九四一年，才識破了鬼逆的詭計。

那年夏天，日寇「掃蕩」范縣抗日根據地，一天，忽有鬼子的數十輛汽車開進濮縣，在修好的公路上奔馳着。

當時，孫逆良誠是住在濮縣胡屯電話局後院，不但對鬼子置之就緒，而三十九集團軍遂在不得已情況下，被迫還槍，日高衝突，便從此開始。

當時，冀魯豫邊區人民子弟兵——八路軍，在黨的英明領導下，不記前嫌，斷然以無比的熱忱和英勇，援助了三十九集團軍的對日作戰，除了主動的和他們聯絡，供給其槍械，提供作戰意見，代為收容其散兵、傷員、眷屬，供給給養外，更派了三四個族的兵力，直接配合他們作戰。

但是，鬼子的「掃蕩」，×××師旅全部包圍，大有全部殲滅之勢，但經八路軍某部向敵入後路和側翼突然進攻，使

汽車的橫衝直撞不覺停頓，且當汽車開到大屯村（離燕莊據點半里，胡友聚點五六里）孫逆却早已派好了代表們（參謀副官）去和鬼子接頭。

汽車一進大屯村，莊裡人都嚇的不得了，有的逃走了，有的藏在家庭裏，但代表們却招呼着不要怕，並命令去支應鬼子們，數小時後，鬼子的汽車走了，代表們還站在村頭目送着，這時村裏的莊稼人有的因鬼子拿走了他什麼，或毀壞了他什麼，而痛哭流涕，低聲咒罵着，有的則跑到代表們的跟前，裝模做樣的問一句：

「走的是那一部分，怎麼了？」

融倉惶竄逃，該師才解圍得救。

事後，該師某旅長，曾說了一句真正良心話：

「要沒有八路軍解救，這次我們的性命，一定會完蛋！」

至於士兵們，則更完全識破了過去他們長官的欺騙，有的人握緊着拳頭大聲的說：

「『共！反！』放他娘的屁，誰再叫呼反，便豁口朝後，搥死他媽的！」

「消息很快的傳開了，人們氣憤的，是足夠的，有的人就想起了許多往事，尤其大屯村的人們吵的更厲害：『哼，汽車路修好了，鬼子的汽車走著怪方便……』那二小，不等王三秃子說完便插嘴：『您想，鬼子的飛機來了好幾架都不丟炸彈，十車兩也沒害過怕，只是把紅心飛機上的大白旗鋪在屋頂上……』一個十來歲的小孩，也搶着說：『那大紅心跟飛機上的大紅心一模一樣！』」

「那大紅心跟飛機上的大紅心一模一樣！」

「這事只有我們自己知道，」李村人郭正興揚聲，

在豐衣足食的名號下，各機關和各個個人，今年都種了許多蔬菜，特別是白菜，將有大收成。而可來菜市，將切菜子，因為時風寒交加。

怎樣做四川鹹菜

鹽加水蓋，木蓋的大小，要和缸口一樣。

作鹹菜的時間，以秋末冬初為佳。

細之，這件案子的真相，各名的人者在說談中，並且有人悲憤的下着這樣的結論：「漢奸，漢奸，滾合棚！」

當然，這都不過是背地裏嘆嘔，但不知怎的，這些話後來傳到孫逆良誠的耳朵裏，他竟大發雷霆說：

「放肆！跟鬼子接頭，也算漢奸麼？這些該死的混蛋！」

三

大會開後不久，蕉莊孫道揚整里逃出了一個士兵王某，王某曾到焦縣八區抗日區公所去報警。

(范縣人)捐資，向陳區長陳述自己已的罪過，說他自己對不起國黨，對不起鄉鄰和父母……

他本是一個忠誠舊模的農民青年，一九四〇年率領十團圍抓去的，一去便不准出來，設十團圍修寨子，本是爲的一面防八路軍的進攻，一面防土匪的逃竄。

一聞及他們官兵的生活，他臉上馬上露出了傷痛的表情：

「連長吃白麵，弟兄吃糠說，有很多次，到吃飯時齊向老鄉的鍋裏搶菜園子。舊的一年沒發過，聽說也發了過幾回，我們兩種鹹菜作料不同之

這三種鹹菜的作法完全相同，只是作料稍有不同，故以作大頭菜爲例，附帶指出其他兩種鹹菜作料不同之

一
乾、醃白菜的方法

廖沙和淋上雨水，醃的時候要常常翻動它，使它兩面可以了。晒的目的是減少水分，水太多了容易腐爛難保存，水乾了也不好吃。成半乾時，如已接上灰沙可再用清水洗一次，洗了

回，但都叫當官的嚇下了，大官扣一多牛，營長再扣餘下的一多牛，那少半便全數裝進連長的腰包裏了。」

區長問到他們為何不早些出來，他便哭得更厲害：「斷續續的說，對不起國家的地方正應該從這裏救起；『只要爲抗戰，受重刑挨監禁至死，俺都不計較，但叫俺辦壞良心的事，就算辜負天大的福，那也不幹！起初他說他是真正抗日的隊伍，俺想，只要真抗日，就叫順來的，也不妨幹一氣再說。後來，鬼子『掃蕩』范縣好幾回，却從沒有『掃蕩』過他那塊地方，飛賊在范縣要過多少回彈藥，但也從未去過他那塊地方，飛機在范縣要過多少回彈藥，但也從未去過他那塊地方，飛機在范縣要過多少回彈藥，但也從未去過他那塊地方……」

作大頭菜。原料，只需要荳蔻、鹽、辣椒粉、花椒、燒酒、五種（花椒要用整顆的）。用具方面：最好用小口的鍋，不過市上賣的小口鍋太少，只宜於小販和個人騰菜用，大廚房大規模醃菜，用大口的缸也可以。除醃一次的時候，大概小拌一半的乾苣蓿，放兩二三寸的時候，把洗的水醃醃一次，把洗的水醃醃

怎樣做四川鹹菜

劉小圃

在豐衣足食的號召下，各機關和各個個人，今年都種了許多蔬菜，特別是採菜，將作鹹菜的時間，以秋末冬初為佳，因為當時風寒較冷，菜完全不放也可以。花根要用整顆的，一小斤並蓋用三錢花樹就夠了。把酒或半乾的蘆薈放在盆裏，即可用草或頭髮扎的少水分。把棉花夾在兩布之間成套子狀，把它蓋在盆或缸口，再用繩索上的棉花，小口的罐，在網上布和棉花後，即可用草或頭髮扎的

作鹹菜的一些辦法。在陝北實驗的結果，認為無論大小實際的或個入，都可以把蔞菁、蘿蔔、白菜等大宗秋菜，作成鹹菜。現在把自己所作的一點經驗介紹出來，供各位管理伙食的同志和愛好把牠收起來，不要讓它爛去。

製作的方方法如下：

把蔞菁用清水洗淨，切壞了的部份全部去掉，然後切成三分厚左右的片（大小隨意），晒在清潔的沙塵土的地方，下面舖以乾淨的席蓆或草單，遇吹風下雨時，要把它收起來，不要讓它曬上裏，把蔞菁細灑在上面，用手翻來翻去的用力揉它，把鹽擦勻，並使鹽份浸到蔞菁裏去，然後再將辣椒粉拌進去，每次揉時，蔞菁不可太多，太多了就揉不勻。花椒要在拌好的時候放，就要裝進缸或缸裏去，醬或紅要洗乾

泥密密的封上；大口缸則在布和棉花村上，蓋上木蓋，再用泥封住。裝棉花和土泥，都要厚一些，以免涼水和空氣侵入。

裝好的醬或缸放在不冷不熱的密洞裏，到第二年一月以後，就可以打開封口直接吃的時間愈長，味道愈大。

四川鹹菜的老同志們研究。

一 作大頭菜、蘿蔔乾、醃白菜的方法

這三種鹹菜的作法完全相同，只是原料稍有不同，故以作大頭菜為例，附帶指出其他兩種鹹菜作料不同之處。

庫沙和淋上雨水，晒的時候要常常翻動它，使它兩面都可以晒到，晒到半乾（用手觸時是軟軟的）的時候，就可以了。晒的目的是減少水分，水分多了容易腐爛難保存，但太乾了也不好吃。晒成半乾時，如已摸上灰沙，可再用清水洗一次，洗了再淨，用開水多洗幾次，把油鹽糟物徹底洗去，（注意，無論那種鹹菜，在切、晒、拌、裝盤，和取出來的時候，切忌油腥！）洗後將鹽或缸內擦乾，把拌好的蘿蔔裝進去。裝的時候，要小部份小部份的裝，每裝一小部份下去，就用手或乾淨的不掉灰的手套，將裝好的菜壓好，

好），可以煮吃、蒸肉吃炒菜吃、做湯吃，但打開吃，切記不要用帶油或不潔東西去取它，最好用固定傢伙去取，否則，裏面沾了以後，還要將它重新洗一次。第一次開罐時，上面一層更要腐爛一點，消毒臘、

作大頭菜。原料，只需要荳蔻、鹽、辣椒粉、花椒、燒酒、五種（花椒要用整顆的）。用具方面：最好用小口的鍋，不過市上賣的小口鍋太少，只宜用中號房和個人燉菜用，大廚房大規模燉菜，用大口的缸也可以。除的荳蔻而外，其餘都是乾的。

第一次，把洗的水醃乾。作的時候，大概小洋一斤半的乾荳蔻，放兩三二錢鹽（鹽的好壞不同，人的口味也不同，皆可酌量增加），最好在抹上鹽以後略一下，不要太鹹，太鹹了，味不鮮，太淡了，容易發酸難保存。

（辣椒粉的分量，也因人的口味而定。）

把它壓緊，要壓得十分緊，如果不緊，其中有空隙就有空氣，有空氣易帶入細菌，鹹菜就容易壞，因此，要一層放一層，在一層一層的撒上一層整顆的花椒。

將菜裝得和罐或缸口一樣平時，就澆一些好燒酒在上（或將最上一層拌以燒酒

得多，那樣很少，反之，荳蔻也可以整個的燉，吃得好，比切成小塊的更吃。方法是：把整顆的荳蔻成半乾，然後對摺開（各個半邊再劃一刀，但也可以各個不要劃斷），把荳蔻片夾着所燉的鹽、蔥花、辣椒粉拌勻，平均放在每

了善改活生的士戰

形情食足衣豐的連某部『洲亞』記——

波靜俠

一個人一天吃二斤菜，不能算少吧！現在看看他們種了少菜吧：山藥蛋五十畝，蘿蔔四十畝，白菜七畝，南風黃瓜、茄子、辣椒、西紅柿、大葱等，共是十二畝，所這些蔬菜可收十萬多斤。現在他們已經是供過於求了，不給錢也可以吃，她們仍然有剩的。他們已經囤了兩千多斤菜，又送了老鄉一些。

二 二十九萬斤（每畝二百斤計算），以每斤售二元計便可得洋五十萬元呢！

蔬菜瓜果多的太

韓東

陳習寫作，有了勇氣、決心，就不給你發表，就覺得人家不心，有這頭思想存在是學不來的，就是寫的東西不提高自己，我們的目的是爲了提高自己，教訓，爲革命多做一點工作，不要樹枝大葉的寫得長篇大，穩自己的立場，就是送到，修改成一篇文章。

經驗過了，我看了康生同志對這一號召是樂觀的。我來很少吃過書，又缺少各種文章應該使知識份子同志做就行了。到了整頓黨風中間，想打上一樑有意義，槍桿子和思想的敵人。這樣，我才才左寫右寫還是寫不得，寫不得，把寫的東西改完了。還寫了幾篇稿子送去，經過修改。後來又寫了幾篇稿子送去還有內容，是空洞的。說說沒有得到了很大的經驗教訓志細心耐煩地，把稿子上的詞句，別字筆修改和指正地方對，什麼地方不對，我對是有極大的幫助，使我有了勇氣和決心，也幫助我對某一步。我經常想，只有某一步的幫助，熱情對待文化程度的幫助，這是值得我們缺少有這些知識份子同志耐心的自己的努力，和各方面的配合和寫作能力慢慢地提高的。

要往意聲緊！其餘幾罐裏面，使豆子平舖於袋內約一斤黃豆，大概放一兩二三錢吃了。作水豆腐和作其他鹹菜，不一定一點鹽都不留，因為，灌進一些濃淡的涼的鹽開水，灌進一些鹹淡的涼的鹽開

圖藏等法，與上述相同。

蘿蔔乾，鹹白菜的作法，與作大頭菜的完全相同。只是作蘿蔔乾多一種五香和粉，故名五香蘿蔔乾，每小斤蘿蔔乾放五錢到七錢五香（廚房裏），氣候熱時，少蒸兩層，冷時多蒸兩層。從鍋裏或炕席上，晒乾、陰乾，

三四寸厚（如豆子裝得太滿，平鋪下來，太厚了，中間的豆子要發酸），布袋的邊圍不容易起皺），布袋的邊圍和上面，蓋上能保溫的棉衣毯子等物，放在溫暖的屋裏（冬、秋、冬三季最易放在房裏），氣候熱時，少蒸兩層，冷時多蒸兩層。從鍋裏或炕席上，晒乾、陰乾，

隨意放。這些作料要事先準備好，豆腐從口袋裏一個出來，要趁熱接上去。

揉好的豆鼓，即用手將它們捏成扁圓形的東西，大小隨便，但太大不好吃，乾透。

作豆腐乳需要比平常吃的更老一些的豆腐，太嫩了作不成塊，和鹽、棗花糖、辣油、麴菌等一起攪勻。

二、作豆腐乳（又名霉豆腐）的方法

熟生霉而成豆腐乾了。大規模時，則需要一間空屋子（沒有老鼠的），潮濕點的屋子更好，把門窗和一切通風的空隙用紙糊蔽，使若乾月後，即可打爛來吃。等吃

萬不讓若細蟲進去，若細蟲進去，就要生蛆，也不要風鑽進去，風進去了，就不會發熟生霉而成了豆腐乾了。大規模時，則需要一間空屋子（沒有老鼠的），潮濕點的屋子更好，把門窗和一切通風的空隙用紙糊蔽，使若乾月後，即可打爛來吃。等吃

就封上土蓋。用酒粕拌泥，

大頭菜一樣：在浮面一壓，倒進些燒酒，用消過毒的布和棉花蓋上，用繩子繫緊，再蓋上木蓋，用酒粕拌泥，

密封的嘴或缸，放在涼爽處，不要搖動它。等吃三個月後，即可打爛來吃。等吃

辣椒粉，因白菜醃的時候放上辣椒末，所以白菜醃出來上辣椒機做出來不好吃。白菜可切成二寸左右的小片來鹹，也可用整條的白菜在根部割開幾刀，把作料揉在裏面。

二、**作乾豆豉和水豆豉的方法**

東西，或移到涼一點的地方去，多放一點鹽，這樣多乾就快些。

取出來的豆子，要趁它還熱的時候，就作好這些工作：太熱了，太涼了都不好。蒸上以後的第二天，要伸手進去（不要揭開蓋的東西），摸布袋的溫度，如是濕熱的，就是有些熱得燙；如是好的，就有乾得燙的手時，就要減去一二層蒸的東西，或移到涼一點的地方去，多放一點鹽，這樣多乾就快些。

炕乾均可（但不可用火炭烘，以免薰上煤烟）。乾透了，就可以放在缸裏，布袋裏、木桶裏，如過天氣潮濕，可以拿出晾一下，就可以拿出來吃了。

豆豉只要乾透了，就可以吃了。作的時候，也注意不要弄上油或髒東西。

水豆豉以秋末，冬初作最精製，把洗淨的豆豉裝到棉紗方面，和作大圓菜一樣，要小口的甕（大口的缸也可以），消過毒的布、棉花，以及木蓋和繩子。

作的時間是在春秋二季，蒼蠅少的时候。天天熱容易生蛆，太冷又不容易生靈。

製造的辦法如下：

一、選好的豆腐再煮成塊，把湯倒去，房內打掃乾淨，把乾淨的木板支離地高一二尺高，將豆腐板緊着放在上面，每塊之間隔五六分寬，放完豆腐，板上再放板，再放豆腐塊，如此放法，一間屋裏可放許多。

二、要保持屋經常是很暖的，必要時，屋裏要生火的，必要時，屋裏要生火的，必要時，屋裏要生火的。

三、豆腐乳若密封以後，開太久而又吃不完，也要吃的，所以最好用小一點的缸，

作豆豉需用黃豆、生薑片、辣椒粉、鹽四種原料。不需特殊用具，一般廚房所用之布袋、籃子等即可。作法如下：

一、取乾豆或綠豆，一年四季均可乾豆豉，春秋二季氣候較適宜。乾豆豉的製作方法如下：

（一）選料：選用黃豆、生薑片、辣椒粉、鹽四種原料。不需特殊用具，一般廚房所用之布袋、籃子等即可。作法如下：

（二）浸泡：將選好的黃豆，洗淨後，放入清水中浸泡。夏天約需三天，冬天則需五天。以豆粒發脹為準。

（三）煮豆：將泡好的豆子，放入沸水中煮熟。每斤豆子加水約五斤。煮至豆子熟透為止。

（四）晾乾：將煮熟的豆子，攤在竹簍上，自然風乾。每天翻動幾次，以保持均勻乾燥。

（五）調味：待豆子完全乾透後，加入生薑末、辣椒粉和鹽，攪拌均勻。

（六）發酵：將調味好的豆子，裝入乾淨的布袋中，扎緊袋口，放入大缸中。上面蓋上一層乾淨的布，壓上重物，使豆子受壓。

（七）儲存：將發酵好的豆豉，取出後，裝入玻璃瓶或瓷罐中，密封保存。可存放數月。

以上為傳統製作豆豉的方法。現代也有機械化生產，但風味略遜於手工製作。

泡飯後，放在煮飯的鍋裏，用清油鍋具，用大火煮四五點鐘，煮到豆可以用指頭一拉即成泥的樣子，就可取出，把水濾掉，放在清潔的布口袋內，壓好口（每個口袋多裝五、六斤豆），只裝清口袋的一半即行），將豆平放在裝了草的大簍子裏，平放一層，上面蓋一層粉，加上綠米粉都撒在盆裏，預防腐敗），蓋起來，攪了腐敗豆，等子生好後，攪上了鹽、薑片、辣椒後（不存好，腐敗豆生好起來，攪完一層豆腐塊，在上面再放一層小茅草桿子，又再放一層豆腐塊，放到四層豆腐塊為止（放小茅草桿子和豆腐塊隔開三分寬的距離，在爲使它生霉，太擠緊了，會發熱生蛆）。放完後上面用布和棉花蓋上。乾後的東西，工裏每放一層，再勻勻的

本報曾發表老雷同志「茄菜蔬的貯藏和霉豆腐製法」一文，提供了很寶貴的意見，關於霉豆腐的方法，在這篇文章中，得更加詳細具體，大家

倘有更好方法，懇請來信與本人共同研究。

經驗

豆，大概放一兩二三錢吃了。作水豆腐和其他餸不一定一炒醬都不留，因為，滷進一些淡淡的涼的鹽開

放二三錢生薑末，轉動粉盆隨意放。這些作料要事先和好，豆鼓從口袋裏一個一個來，要趁熱換上。

三、作豆腐乳（又名霉豆腐）的方法

作豆腐乳需要比平常吃的更老一些的豆腐，太嫩了作成塊的，和鹽、整花柳、辣子分兩處用三種原料，辣子面內還要加點鹽。空盆裏面不讓着蠅蟲進去，蒼蠅飛進去，就要生蛆；也不準風鑽進去，風進去了，就不會發熟。生霉而成豆腐乾了。大規模時作了，則需要一間屋子（沒有老鼠的），潮濕點的屋子更好，把門窗和一切通風的空隙用紙糊蔽，使蒼蠅不能飛入。就封上的方法，和作酒釀一樣：在浮面的一層倒進些燒酒，用滑過蜜的布和棉花蓋上，用繩子繫緊，再蓋上木蓋，用筋排牢，封嚴它。

封好的霉成缸，放在涼爽處，不要搖動它。等過三四月後，即可打爛來吃。也

豆豉以秋末，冬初作最
好。只要乾了，也注意不
弄上油或髒東西。
豆豉可以拿出來晾一下，
就可以吃了。
豆豉只作乾的時候，就可
以拿來吃。
豆豉可以放在缸裏，布袋
木桶裏，如過天氣潮濕
就可以拿出來晾一下，
就可以吃了。
豆豉可以放在缸裏，布袋
木桶裏，如過天氣潮濕
就可以拿出來晾一下，
就可以吃了。

精製的，和作大鹽菜一樣，
其方面，和作大鹽菜一樣，
要小口的時候（大口的缸也可
以），消過毒的布、棉花，
以及木蓋和繩子。
作的時間是在春秋二季，
蒼蠅少的时候，天太熱容易
生蛆，太冷又不容易生蠶。
製法的辦法如下：
把已經產仔的豆腐再煮或
和厚鹽不進去，木板打掃乾
淨，把乾淨的，木皮支離地無
一二尺高，將豆腐塊緊密放
在上面，每塊之間隔五六分
寬，放豆腐一層，板上再放板
，再放豆腐一層，如此放法，
一屋裏可放許多。
要保持屋裡經常是很暖的
，必要時，屋裏要生火炭的
，必要時，屋裏要生火炭的

豆腐乳和作別的菜一樣
無論在做的時候或取出來
的時候，千萬不要使它沾
油或髒東西，蒼蠅爬不上
，否則就全部生蛆而不能
吃了。
再，豆腐乳若密封以後
開太久而又吃不完，也要
的，所以最好用小一點的

天然容易壞，和作乾豆一樣，黃豆要煮四五個鐘頭，然後放在口袋裏，蓋上四使它生霉。只不過煮的時候，少放點水，使煮過黃豆的水是濃濃的豆汁，把豆取出來後，這種濃濃的豆汁要放在鍋或缸裏，加上一（二）不要太多，加鹽是爲了防腐。

把豆蒸熟（這樣也可以使它老一些），切成寸半的正方塊，分厚，放在暖的地方，使它生霉。小規模時，可用木箱子或綢製很密的籃子，打掃乾淨，把小米米的樣子去掉葉子，把成和箱子的樣長，不排舖在箱內，每隔二三分鋪一根，舖滿後，將豆煮熟了，必須再切開來看；

火，門窗不能封住，以便氣流通，就不生霉了。

放在以上這樣地方的豆腐塊，等到五六天以後，四面都長上了三分長的白霉，切開一塊來聞，已經沒有生豆腐味而有霉豆腐味，就成功了（生了霉，不一定就成熟了，必須再切開來看；

以下僅就簡便易做的醃菜的做法，介紹一些個人的經驗，醃菜尚有許多種和各種不同的作法，以後有機會，再繼續介紹。讀者對本文所述有不明瞭之處，請隨時向本主

罐子裝，吃完一罐再開另寶，以免腐壞。

好，等豆子生好了罷，拌
了鹽、薑片、辣椒後（不
抹，只把作料拌勻就行了
），即裝在原有豆的三分
之一的豆缸裏，然後在
面倒上一些燒酒，用細泥
布和棉花蓋上，用箬泥
布或木盆蓋上。蒸的東西，
隔開二三分寬的距離，放
完一層豆腐塊，在上面再放
一層小茅草桿子，又再放一
層豆腐塊，放到四層豆腐
為止（放小茅草桿子和豆腐
乾隔開二三分寬的距離，是
爲使它生霉，太擠緊了，會
發熱生霉）。放完上面用
布或木盆蓋上。蒸的東西，
每放一次，均勻的或

每斤水豆腐，放一兩二三
錢鹽，三錢花椒，辣椒則隨
意放多少。把臘鹹的豆瓣
豉拌在一起，放在坵裏，把
霉好的豆腐，一塊一塊的在
裏面滾過，四邊都要滾到，
然後把它们放在乾淨的筍或
筍殼內，每放一次，均勻的或

與本人共同研究。

本書按：八月二十五
日本報曾發表老雷同志「
醃蔬菜的貯藏和霉豆腐
製法」一文，提供了很
好的意見。關於霉豆腐
的方法，在這篇文章中，
得更加詳細具體，大家

倘有更好方法，懇請來信
與本人共同研究。